



Abatidor de temperatura Fagor ABC-081 HC con control digital táctil. Ideal para **restaurantes, colectividades y obradores** que necesitan abatimiento seguro y rápido.

Capacidad para 8 bandejas GN 1/1 o EN 60x40. Preparado para uso intensivo.

Catálogo de abatidores industriales

Conserva calidad y seguridad en tu cocina profesional

El **abatidor de temperatura Fagor ABC-081 HC** es la solución perfecta para cocinas que requieren seguridad alimentaria, eficiencia energética y control total sobre la conservación del producto. Diseñado para **restaurantes, comedores profesionales, obradores y empresas de catering**, permite pasar de +90°C a +3°C en menos de 90 minutos y de +90°C a -18°C en menos de 240 minutos.

Ya no tendrás que preocuparte por la proliferación bacteriana ni por la pérdida de sabor, textura o humedad: este abatidor mantiene las condiciones organolépticas de los alimentos al máximo nivel.



Características técnicas del abatidor de temperatura Fagor ABC-081 HC

- **Medidas:** 790 x 800 x 1.290 mm
- **Capacidad:** 8 bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- **Producción enfriamiento:** 60 kg
- **Producción congelación:** 40 kg
- **Potencia frigorífica:** 1,18 kW (Evap -25°C / Cond 45°C)
- **Potencia eléctrica:** 0,713 kW
- **Gas refrigerante:** R290
- **Frecuencia:** 50/60 Hz
- **Referencia:** 19105085 (50 Hz) / 19111023 (60Hz) si lo deseas en 60H pidelo aqui



¿Necesitas un abatidor compacto pero de uso intensivo?

Tu día a día en cocina es exigente. Tiempos ajustados, seguridad alimentaria, variedad de platos... y cada preparación cuenta. Si buscas un abatidor que **no falle, no ocupe demasiado y responda al ritmo real** de tu cocina, el ABC-081 HC está hecho para ti.

Compacto pero potente, reduce el estrés de producción, permite trabajar por adelantado y mejorar la rentabilidad.



Fagor ABC-081 HC: rendimiento industrial en formato compacto

Este modelo no es solo un abatidor. Es una **herramienta de precisión** con control

táctil de 5" integrado en la puerta, ciclos manuales ajustables por tiempo o sonda, modos "Hard" y "Soft", y más de 90 ciclos preconfigurados por Fagor para distintos alimentos. Además, puedes crear hasta 40 recetas propias.

Su diseño permite **abatir productos delicados o voluminosos** de forma rápida, homogénea y sin dañar la estructura del alimento, gracias a la formación de microcristales.

!!! "¿Realmente necesito un abatidor si tengo cámara?"

Sí. Porque la cámara no es suficiente. Un abatidor trabaja en el **punto crítico de seguridad alimentaria**, el momento tras la cocción, cuando la carga bacteriana puede duplicarse cada 20 minutos. Solo con enfriamiento rápido controlado puedes evitarlo y cumplir con la legislación vigente.

! ¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor de temperatura?

- **Tipo de alimento:** cocinado, crudo, semielaborado o envasado
- **Volumen diario de producción que necesitas enfriar/congelar**
- **Tamaño de bandejas:** GN 1/1 o 600x400
- **Espacio disponible en cocina**
- **Normativas sanitarias a cumplir (APPCC)**
- **Tipo de control** (digital táctil, con recetas, etc.).

* ¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque **sabemos lo que es cocinar con presión**. Y porque con el **ABC-081 HC** vas a reducir riesgos, ganar en tranquilidad y mejorar el ritmo de producción.

Lo recomendamos a cocinas centrales, restaurantes con mucha rotación, comedores

profesionales y obradores que trabajan con producto sensible.

 **Sobre el fabricante: Fagor**

Fagor Professional es sinónimo de confianza en cocinas profesionales. Con más de 60 años de trayectoria y presencia en más de 90 países, forma parte de ONNERA Group. Su producción nacional y apuesta por la innovación los convierten en un partner estratégico para instalaciones profesionales. En EquipoH confiamos en Fagor porque responde.

¿No sabes si este abatidor es el adecuado?

 **Escríbenos en el chat. Te guiamos según tu tipo de producción, normativas que debes cumplir y espacio disponible.**

No vendemos por vender, prescribimos lo que sabemos que funciona.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790 x 800 x 1.290 mm